beper®

• MACCHINA PER CIAMBELLE - MANUALE DI ISTRUZIONI

• DONUT MAKER - USE INSTRUCTIONS

• MACHINE POUR FAIRE DES BEIGNET

MANUEL D'INSTRUCTIONS

• KRAPFEN MASCHINEN - BETRIEBSANLEITUNG

• MÁQUINA DE HACER BUÑUELO

MANUAL DE INSTRUCCIONES

RoHS COMPLIANT 2011/65/EU

Cod.: 90.601

ITALIANO ..... pag. 3

ENGLISH ..... pag. 10

FRANÇAIS ..... pag. 16

DEUTSCH ..... pag. 21

ESPAÑOL ..... pag. 27

For further information and/or for instructions for use in other languages, please visit:
www.beper.com

Norme di sicurezza generali

Prima di mettere in funzione questo apparecchio, leggere molto attentamente le istruzioni per l'uso e conservarle con cura unitamente al certificato di garanzia, allo scontrino e, se possibile, alla scatola di cartone con la confezione interna. Se passate l'apparecchio a terzi, consegnate anche le istruzioni per l'uso.

• Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per scopi privati e conformemente al tipo di applicazione previsto. Questo prodotto non è stato concepito ai fini di un impiego in ambito industriale. Non utilizzarlo all'aperto (a meno che non sia contemplato un particolare tipo di uso all'aperto nel rispetto di specifiche condizioni). Proteggerlo dal calore, nonché dall'esposizione diretta ai raggi solari e dall'umidità (non immergerlo mai in sostanze liquide) e tenerlo a distanza da oggetti con spigoli affilati. Non utilizzare l'apparecchio con le mani umide. Nel caso in cui si bagni o si inumidisca l'apparecchio, staccare immediatamente la spina.

• Disattivare l'apparecchio e staccare sempre la spina dalla relativa presa (si raccomanda di afferrare il connettore e non il cavo quando si effettua questa operazione) allorché non si utilizza l'apparecchio, quando si applicano degli accessori oppure nel caso in cui lo si debba pulire o si siano manifestate anomalie.

• Non mettere in funzione l' apparecchio senza sorveglianza.

Se si dovesse assentarsi dal posto di lavoro, spegnere e disconnettere sempre l' apparecchio, (prendendo in mano la spina, non tirando il cavo).

• Controllare periodicamente l'apparecchio per verificare che non vi siano danni. Non mettere in funzione l'apparecchio nel caso in cui sia guasto.

• Non tentare di riparare l'apparecchio, bensì rivolgersi a un tecnico autorizzato. Al fine di evitare l'insorgere di situazioni di pericolo, si raccomanda di contattare il costruttore, il nostro servizio di assistenza tecnica o un tecnico ugualmente qualificato per la sostituzione del cavo di alimentazione difettoso con un cavo equivalente.

• Utilizzare esclusivamente accessori originali.

• Rispettare le seguenti "Speciali norme di sicurezza".

Bambini e persone fragili

• Per sicurezza tenere l'imballaggio (sacchetto di plastica, scatola, polistirolo, ecc,) fuori dalla portata dei bambini.

AVVISO!

Non lasciar giocare i bambini piccoli con la pellicola. Pericolo di soffocamento!

• Per proteggere i bambini o le persone con abilità ridotte dai pericoli delle apparecchiature elettriche, fate in modo che questo apparecchio venga impiegato solo sotto sorveglianza. Questo apparecchio non è un giocattolo. Non lasciate che i bambini piccoli lo usino per giocare.

Simboli per questo manuale di istruzioni per l' uso Le indicazioni importanti per la propria sicurezza sono indicati appropriatamente. Osservare assolutamente queste indicazioni, per evitare incidenti e danni all' apparecchio:

AVVISO:

Previene i rischi della propria salute ed indica possibili rischi di ferite.

ATTENZIONE:

Indica possibili pericoli per l' apparecchio o altri oggetti.

NOTA: Mette in risalto consigli ed informazioni.

Avvertenze di sicurezza

• Non mettere in funzione l'apparecchio con un timer esterno oppure con un sistema di telecomando separato.

• Porre l'apparecchio su una superficie non scivolosa, resistente al calore e facile da pulire!
• Per evitare un eventuale blocco termico, non mettere l'apparecchio direttamente sotto un mobile. Assicurarsi che ci sia spazio libero sufficiente.
• Non muovere l'apparecchio mentre è in funzione.
• Durante la cottura e quando si aprono le piastre, prestare attenzione alla fuoriuscita laterale del vapore. Pericolo di ustione!
• Perciò non usare mai l' apparecchio nelle vicinanze di tende ed altri tessuti infiammabili.
• Fare attenzione che il cavo di allacciamento alla rete elettrica non entri in contatto con parti calde dell'apparecchio.
• Non toccare le parti calde dell'apparecchio. Eventualmente utilizzare una presina ed afferrare l'apparecchio solo sull'impugnatura o nell'apposita cavità • Lasciarlo raffreddare prima di pulirlo e riporlo.

Prima del primo uso
ATTENZIONE:
Per eliminare lo strato di protezione della spirale è necessario mettere in funzione l' apparecchio per ca. tre volte senza alimenti.
_ NOTA:
Facendo questo è possibile che si formi un leggero fumo e odore. Arieggiare sufficientemente.

Messa in funzione dell'apparecchio
Rivestimento anti-aderente
• Ungere leggermente le piastre di cottura prima di usare l'apparecchio per la prima volta.
• Mettere in funzione l' apparecchio solo con le piastre di cottura chiuse per ca. 10 min (vedi Uso dell'apparecchio).
• Staccare la spina dalla presa e lasciare che l'apparecchio si raffreddi. Pulire poi con una pezza umida.
• Non mangiare i primi donut.

Uso dell'apparecchio
1. Svolgere completamente il cavo.
2. Collegamento elettrico
Inserire la spina in una presa con contatto di terra regolarmente installata da 230 V, 50 Hz. La spia luminosa di controllo rossa è accesa.
3. Durante il riscaldamento tenere le piastre chiuse. L'indicatore luminoso di controllo verde si accende al raggiungimento della temperatura di cottura.
4. Sganciare il dispositivo di blocco del coperchio e sollevare quest'ultimo finché rimane aperto in posizione verticale. Versare ca. 1 cucchiaio da tavola raso di pasta in ogni stampo della piastra di cottura inferiore. Il riempimento deve essere rapido altrimenti la doratura dei donuts non risulta uniforme.

NOTA:
• Non versare troppa impasto o impasto troppo liquido perché altrimenti si produce più vapore ed eventualmente può fuoriuscire pasta anche nella zona delle piastre di cottura.
• Versate la pasta, ovvero altra pasta, solo quando la spia luminosa verde è accesa. Così si ottengono risultati di cottura migliori.

• Sotto i donuts avranno sempre una doratura più marcata che sopra. Ciò dipende dal fatto che la pasta viene cotta prima dal basso e che il lato superiore si cuoce solo dopo che la pasta è lievitata.
5. Dosare la quantità di pasta correttamente, la pasta in eccesso fuoriesce dal bordo e sporca l'apparecchio. Abbassate il coperchio con cautela. Chiudere il dispositivo di blocco del coperchio.
6. Durante la cottura l'indicatore luminoso di controllo verde si accende e si spegne per conservare la temperatura di cottura. Far cuocere i donuts 3-4 minuti. Il tempo di cottura dipende dal gusto individuale. Se si lasciano i donuts nell'apparecchio per un periodo più lungo, questi raggiungono un grado di doratura più intensiva.
7. Aprire con cautela il dispositivo di blocco del coperchio e poi sollevare il coperchio. Potete sollevare leggermente i donuts ai lati con una posata idonea in legno o plastica e poi prenderli con una paletta da cucina o qualcosa di simile. Non usare oggetti appuntiti o pungenti, per non rovinare lo strato delle superfici di cottura.
8. Se necessario, cospargere nuovamente di grasso le superfici di cottura dopo ogni cottura.
9. Durante le pause di cottura le superfici dovrebbero essere sempre chiuse.

Terminare il funzionamento
Se si desidera interrompere o terminare il funzionamento, estrarre la spina dalla presa. La spia di controllo rossa si spegne.

Pulizia e cura
• Rimuovere la spina e lasciare raffreddare l'apparecchio.
• Con un pennello rimuovere briciole o altri resti dalle superfici di cottura e dai bordi.
• Pulire l'apparecchio solo con un panno leggermente inumidito.
• Non usare detergenti abrasivi.
• Non immergere mai l'apparecchio in acqua!

Dati tecnici
Potenza 800-1000W
Alimentazione 220-240V~50/60Hz

In un'ottica di miglioramento continuo Beper si riserva la facoltà di apportare modifiche e migliorie al prodotto in oggetto senza previo preavviso.

TRATTAMENTO DEI RIFIUTI DELLE APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE

Il prodotto al termine del suo ciclo di vita deve essere smaltito seguendo le norme vigenti relative allo smaltimento differenziato e non può essere trattato come un semplice rifiuto urbano.
Il prodotto deve essere smaltito presso i centri di raccolta dedicati o deve essere restituito al rivenditore nel caso si voglia sostituire il prodotto con un altro equivalente nuovo.
Il costruttore si farà carico delle spese necessarie allo smaltimento del prodotto secondo quanto prescritto dalla legge.
Il prodotto è composto da parti non biodegradabili e sostanze che possono inquinare l'ambiente circostante se non opportunamente smaltite. Inoltre parte di questi materiali possono essere riciclati evitando l'inquinamento dell'ambiente. E' vostro e nostro dovere contribuire alla salute dell'ambiente.

Il simbolo indica che il prodotto risponde ai requisiti richiesti dalle nuove direttive introdotte a tutela del l'ambiente (2011/65/EU) e che deve essere smaltito in modo appropriato al termine del suo ciclo di vita.
Chiedere informazioni alle autorità locali in merito alle zone dedicate allo smaltimento dei rifiuti.
Chi non smaltisce il prodotto seguendo quanto indicato in questo paragrafo ne risponde secondo le norme vigenti.

CERTIFICATO DI GARANZIA

Questo apparecchio è stato controllato in fabbrica. La garanzia di applicazione è valida 24 mesi dalla data di acquisto per difetti di materiale o di fabbricazione. Lo scontrino di acquisto e il certificato di garanzia si devono presentare assieme nel caso di reclami.
Se l'apparecchio dovesse richiedere assistenza tecnica rivolgersi al venditore o presso la nostra sede. Questo per conservare inalterata l'efficienza del vostro apparecchio e per NON invalidare la garanzia. Eventuali manomissioni dell'apparecchio da parte di personale non autorizzato invalideranno automaticamente la garanzia.

Condizioni di garanzia

Se ci sono guasti a causa di difetti di materiale e/o fabbricazione durante il periodo di garanzia, garantiamo la riparazione del prodotto gratuitamente, a patto che:

- l'apparecchio sia stato usato in modo corretto ed ai fini per cui è stato costruito;
- l'apparecchio sia stato riparato da esperti, cioè da persone incaricate dal fornitore;
- venga presentato lo scontrino;
- non rientrano in garanzia le parti che dimostrano un normale logoramento.

Sono quindi escluse tutte le parti che hanno subito rotture accidentali o che sono soggette ad usura (tra le quali lampade, batterie, resistenze) e difetti derivanti da un utilizzo non domestico dell'apparecchio, negligenza nell'uso o nella manutenzione, danni da trasporto e tutti quei danni non imputabili direttamente al produttore.

Se entro il periodo di garanzia emerge un difetto che non può essere riparato, l'apparecchio viene cambiato gratuitamente.

Assistenza tecnica

Anche dopo il periodo di garanzia prestiamo molta attenzione alle riparazioni.
Per l'assistenza tecnica e/o riparazioni fuori dal periodo di garanzia ci si può rivolgere direttamente all'indirizzo sottostante.

BEPER SRL
Via Salieri, 30
37050 - Vallese di Oppeano - Verona
Tel. 045/7134674 – Fax 045/6984019
e-mail: assistenza@beper.com

Donuts

Ingredienti:
100gr di zucchero
3 uova
170gr di farina 00
40gr olio di semi o margarina
1 cucchiaino di lievito vanigliato
1 bicchiere piccolo di sciroppo di fragola
(sostituibile con cioccolato fuso)

Sbattere le uova e lo zucchero, aggiungere l'olio, lo sciroppo e la farina infine aggiungere il lievito continuando a mescolare con uno sbattitore elettrico. Riempire i buchi della macchinetta con l'impasto ottenuto. Una volta cotte cospargere di glassa alla fragola (zucchero a velo e sciroppo di fragola diluito) o con il cioccolato fuso.

Donuts senza glutine

Ingredienti:
3 uova intere
150 gr di zucchero
150 ml di latte
260 gr di farina senza glutine
5 cucchiai di olio di semi
Scorza grattata di limone o arancia o una bustina di vanillina consentita
1 bustina di lievito per dolci consentito

Montate le uova con lo zucchero. Aggiungete il latte, la scorza degli agrumi o la vanillina, il lievito, la farina e, per ultimo, l'olio. La consistenza dell'impasto dovrà essere fluida e senza grumi ma piuttosto densa.
Mettete l'impasto in una tasta per pasticceri, con un foro di uscita piccolo affinché possiate dosare la giusta quantità di impasto negli stampi.
Gli stampini vanno riempiti senza arrivare all'orlo e, soprattutto, senza coprire il perno centrale: il risultato sarebbe quello di una ciambella che si gonfia a dismisura e, schiacciata dal peso del coperchio, si spiaccica ben bene sulla piastra!
Ora non resta che chiudere il coperchio della piastra e attendere 2 minuti prima di controllare il grado di cottura!

Donuts salati

Ingredienti:
160 g di farina
60 g di parmigiano grattugiato
10 g di zucchero
160 g di latte intero fresco
120 g di uova
20 g di olio
3,5 g di baking
Sale q.b
Noce moscata q.b

Ingredienti per la glassa:
200 g di panna fresca
30 g di parmigiano grattugiato
3 g di gelatina in fogli
Sale e pepe q.b

Per le decorazioni:
Parmigiano q.b
Semi di papavero q.b
Semi di sesamo q.b
Paprika q.b

Mettete tutte le polveri in un contenitore, mescolate, poi unite i liquidi: il latte,le uova, l' olio, mescolate fino ad ottenere un impasto il più liscio possibile.
Accendete la piastra per Donut e cuoceteli per 3-4 minuti.
Preparate la glassa scaldate in un pentolino la panna unite il parmigiano, sciogliete e amalgamate, aggiustate di sale e pepe unite il foglio di gelatina precedentemente ammollato e strizzato, mescolate bene.
Tuffate i Donut nella glassa e cospargete la decorazione: sesamo, semi di papavero, parmigiano…
Potete fare le glasse colorate unendo alla glassa di base delle verdure cotte e frullate gli spinaci per ottenere la glassa verde, la barbabietola per ottenere la glassa rosa, il nero di seppia per la glassa nera, la zucca per la glassa giallo arancio, la patata viola…ecc

General Safety Instructions

Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions including the warranty, the receipt and, if possible, the box with the internal packing. If you give this device to other people, please also pass on the operating instructions.

• The appliance is designed exclusively for private use and for the envisaged purpose. This appliance is not fit for commercial use. Do not use it outdoors (except if it is designed to be used outdoors). Keep it away from sources of heat, direct sunlight, humidity (never dip it into any liquid) and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands.

If the appliance is humid or wet, unplug it immediately.

• When cleaning or putting it away, switch off the appliance and always pull out the plug from the socket (pull on the plug, not the cable) if the appliance is not being used and remove the attached accessories.

• Do not operate the machine without supervision. If you should leave the workplace, always switch the machine off or remove the plug from the socket (pull the plug itself, not the lead).

• Check the appliance and the cable for damage on a regular basis. Do not use the appliance if it is damaged.

• Do not try to repair the appliance on your own. Always contact an authorized technician. To avoid the exposure to danger, always have a faulty cable be replaced only by the manufacturer, by our customer service or by a qualified person and with a cable of the same type.

• Use only original spare parts.

• Pay careful attention to the following “Special Safety Instructions“.

Children and Frail Individuals

• In order to ensure your children‘s safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.

WARNING!

Caution! Do not allow small children to play with the foil as there is a danger of suffocation!

• In order to protect children or frail individuals from the hazards of electrical equipment, please ensure that this device is only used under supervision. This device is not a toy. Do not allow small children to play with it.

Symbols in these Instructions for Use

Important information for your safety is specially marked. It is essential to comply with these instructions in order to avoid accidents and prevent damage to the machine:

WARNING:

This warns you of dangers to your health and indicates possible injury risks.

CAUTION:

This refers to possible hazards to the machine or other objects.

NOTE: This highlights tips and information.

Special safety notes

• Do not operate the device with an external timer or separate remote control system.

• Place the device on a non-slip, heat resistant and easy-toclean surface!

• In order to prevent heat from building up, do not put the unit directly underneath a cupboard. Ensure that there is enough space all around.

• Do not move the device when it is working.

• Beware of any steam coming out of the sides of the device during the baking process and when opening the baking surfaces. Danger of burns!

• For this reason you should never use the device near or below curtains and other combustible materials!

• Please ensure that the mains lead does not come into contact with the hot sections of the device.
• Do not touch the hot parts of the device. If necessary, you should use an oven cloth and hold the device only by the handle or the recessed grip.
• Allow the device to cool down before cleaning it and putting it away.

Before Initial Use
CAUTION:
In order to remove the protective coating on the heating coil you should operate the device approximately three times without any food inside.
NOTE: Any smoke or smells produced during this procedure are normal. Please ensure sufficient ventilation.

Starting-up the unit
Non-stick coating
• Lightly grease the baking surfaces before the unit is used for the first time.
• Use the appliance for about 10 minutes with the toasting surfaces closed (see „Using the unit“).
• Remove the mains plug from the socket and allow the device to cool down. Then wipe it down with a damp cloth.
• The first doughnuts should not be eaten.

Using the unit
1. Please unwind the lead completely.
2. Electrical connection
Insert the plug in a duly installed 230 V/50 Hz protective contact socket. The red mains control lamp lights up.
3. Keep the baking surfaces closed while heating. When the green control lamp lights up the baking temperature has been reached.
4. Release the lid catch and fold the lid up until it remains open. Place approx. 1 level tablespoon of mixture into each section of the lower baking surface. Filling should be carried
out quickly as otherwise the doughnuts will not become evenly brown.
NOTE:
• Do not put in too much mixture or mixture that is too liquid as otherwise excessive steam and possibly also mixture may be expelled in the area of the baking surfaces.
• You should only put in (additional) mixture when the green control lamp is on. This will produce better baking results.
• The doughnuts will always be browner on the underside than on the top. This is because the mixture is first baked from the bottom and the top is only baked after the mixture has risen.
5. Please ensure that you measure in the quantity of dough correctly, as excess dough runs over the edges and soils the device. Gently close the cover. Close the lid catch.
6. The green control lamp switches on and off during baking in order to maintain the baking temperature. Allow the doughnuts to bake for only 3-4 minutes in the device. The baking time depends on your individual taste. The longer the doughnuts remain in the device, the greater the level of browning.
7. Open the lid catch carefully and then fold up the lid. The doughnuts can be gently lifted at the sides with suitable wooden or plastic cutlery and then removed with a spatula or similar device. Do not use pointed or sharp objects to avoid damaging the coating of the baking surfaces.

8. Lightly grease the baking surfaces again as required after each baking process.
9. The baking surfaces must always be kept closed during pauses in the baking.

Switching Off
If you would like to interrupt operation or switch the device off, remove the plug from the socket. The red control lamp goes off.

Cleaning & maintenance
• Pull out the mains plug and allow the unit to cool down.
• Brush off the crumbs or residues from the baking surfaces and the edges.
• The entire device should only be cleaned with a slightly damp cloth.
• Do not use abrasive detergents.
• The machine must never be immersed in water!

Technical data
Power 800-1000W
Power supply 220-240V~50/60Hz

For any improvement reasons, Beper reserves the right to modify or improve the product without any notice.

DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL APPLIANCES

The European directive 2011/65/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimize the recovery and recycling of the materials they contain, and reduce the impact on human health and the environment.

The crossed out “wheeled bin” symbol on the product reminds you of your obligation,

that when you dispose of the appliance, it must be separately collected.

GUARANTEE CERTIFICATE

This appliance has been checked in the factory. From the date of original purchase a 24 month guarantee applies to material and production defects. The purchase receipt and the guarantee certificate must be submitted together in case of claim to guarantee.

For any technical assistance, please contact directly the seller or our head office in order to preserve the appliance's efficiency and NOT TO void the guarantee. Any intervention on this appliance by non-authorized persons will automatically void the guarantee.

Guarantee conditions

If the appliance shows defects as a result of faulty material and/or production during the period of guarantee, we guarantee repair free of charge on condition that:

- The appliance has been used properly and for the purpose for which it has been intended.
- Repairs are professionally carried out by qualified persons who are appointed by the supplier.
- The purchase receipt shall be presented.
- The appliance showing a fair wear and tear shall not be covered by this guarantee.

Therefore, any part that could be accidentally broken or having visible signs of use in consumable products (such as lamps, batteries, heating elements…) is excluded from the guarantee, and any defect whatsoever resulting from non-respect of the rules for use, negligence in usage and/or maintenance of the appliance, damage during transport and any other damage not attributable the supplier.

For every defect that could not be repaired within the guarantee period, the appliance will be replaced free of charge.

Technical assistance

Even after the guarantee period we will always pay attention to repairs for defected appliances.
For technical assistance and/or repairs after the guarantee period you can directly contact the below address:

CONTACT YOUR DISTRIBUTOR IN YOUR COUNTRY OR AFTER SALES DEPARTMENT
BEPER. E-MAIL **assistenza@beper.com**
WHICH WILL FORWARD YOUR ENQUIRIES TO YOUR DISTRIBUTOR.

Classic Cake Donut

1 1/4 cups flour
1 tsp. baking powder
1/4 tsp. baking soda
3/4 tsp. Kosher salt
1/2 cup sugar
⅓ cup milk
2 tbsp. (stick) butter, melted and cooled
1 egg, lightly beaten
Glaze:
⅓ cup honey,
3 tbsp. water
1/2 tsp. cinnamon

1. Lightly spray the Mini Donut Maker on top and bottom with non-stick spray, close lid and preheat until Bake Ready light turns on.
2. Combine flour, baking powder, baking soda, salt and sugar in a medium bowl. In a small bowl, combine milk, butter and egg. Pour wet ingredients into dry ingredients and stir until just fully incorporated.
3. Spoon mixture into Mini Donut Maker, filling wells completely, Do not overfill. Cook for 5-6 minutes.
4. Combine glaze ingredients in a small saucepan and cook on medium-high heat until syrup comes to a boil. Brush donut tops with glaze.

Cinnamon Cider Donuts

1/2 cup apple cider
2 tbsp. (1/4 stick) butter, melted and cooled
1 3/4 cups flour
1 tsp. baking powder
1/2 tsp. baking soda
1/2 tsp. Kosher salt
1/4 tsp. cinnamon
Pinch nutmeg
1/4 cup buttermilk
1 large egg, lightly beaten
1/2cup sugar
Glaze:
1 cup confectioner's sugar
1 tbsp. cider

1. Place cider in a small saucepan on stove set to medium-high and reduce to 2 tablespoons; cool completely.
2. Combine flour, baking powder, baking soda, salt, cinnamon and nutmeg in a medium bowl. In a small bowl, combine cider, buttermilk, eggs, sugar and butter. Pour buttermilk mixture into dry ingredients and stir until just fully incorporated.
3. Lightly spray the Mini Donut Maker on top and bottom with non-stick spray, close lid and preheat until Bake Ready light turns on. Spoon mixture into Mini Donut Maker, filling wells completely. Do not overfill. Cook for 5-6 minutes.
4. Whisk together confectioner's sugar and cider. Brush donut tops with glaze.

Conseils généraux de sécurité

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant de mettre l'appareil en marche pour la première fois. Conservez le mode d'emploi ainsi que le bon de garantie, votre ticket de caisse et si possible, le carton avec l'emballage se trouvant à l'intérieur. Si vous remettez l'appareil à des tiers, veuillez-le remettre avec son mode d'emploi.

• N'utilisez cet appareil que pour un usage privé et pour les taches auxquelles il est destiné. Cet appareil n'est pas prévu pour une utilisation professionnelle. Ne l'utilisez pas en plein air (sauf s'il est indiqué que vous pouvez le faire). Protégez-le de la chaleur, des rayons directs du soleil, de l'humidité (ne le plongez en aucun cas dans l'eau) et des objets tranchants. N'utilisez pas cet appareil avec des mains humides. S'il arrive que de l'humidité ou de l'eau atteignent l'appareil, débranchez aussitôt le câble d'alimentation.

• Arrêtez l'appareil et débranchez toujours le câble d'alimentation de la prise de courant (tirez sur la fi che, pas sur le câble) si vous n'utilisez pas l'appareil, si vous installez les accessoires, pour le nettoyage ou en cas de panne.

• Ne laissez jamais fonctionner l'appareil sans surveillance.

Arrêtez toujours l'appareil ou débranchez le cable d'alimentation (en tirant sur la fi che et non pas sur le câble) si vous devez vous absenter.

• Contrôlez régulièrement l'appareil et le câble. Ne mettez pas l'appareil en marche s'il est endommagé.

• Ne réparez pas l'appareil vous-même. Contactez plutôt un technicien qualifi é. Pour éviter toute mise en danger, ne faites remplacer le câble défectueux que par un câble équivalent et que par le fabricant, notre service après-vente ou toute personne de qualifi cation similaire.

• N'utilisez que les accessoires d'origine.

• Respectez les „Conseils de sécurité spécifi ques" ci-dessous.

Enfants et personnes fragiles

• Par mesure de sécurité vis-à-vis des enfants, ne laissez pas les emballages (sac en plastique, carton, polystyrène) à leur portée.

DANGER!

Ne pas laisser les jeunes enfants jouer avec le fi lm. Il y a risque d'étouffement!

• Pour protéger les personnes fragiles et les enfants des risques des appareils électriques, veillez à ce que cet appareil ne soit utilisé que sous surveillance. Cet appareil n'est pas un jouet. Ne laissez pas les enfants s'amuser avec.

Symboles de ce mode d'emploi

Les informations importantes pour votre sécurité sont particulièrement indiquées. Veillez à bien respecter ces indications afin d'éviter tout risque d'accident ou d'endommagement de l'appareil:

DANGER:

Prévient des risques pour votre santé et des risques éventuels de blessure.

ATTENTION:

Indique les risques pour l'appareil ou tout autre appareil.

REMARQUE:

Attire votre attention sur des conseils et informations.

Conseils spécifi ques de sécurité

• Ne faites pas fonctionner l'appareil sur une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.

• Placez l'appareil sur un support anti-glissant, résistant à la chaleur et facile d'accès!

• Ne mettez pas l'appareil sous un meuble afi n d'éviter toute accumulation de chaleur. Prévoyez un espace libre suffi sant.

• Ne pas déplacer l'appareil lorsque celui-ci est en marche.
• Pendant la cuisson et en ouvrant les surfaces de cuisson, veillez à la vapeur qui s'échappe latéralement. Risque de brûlure!
• C'est pourquoi, ne jamais utiliser l'appareil à proximité ou en-dessous de rideaux et autres matériels infl ammables!
• Veillez à ce que le câble d'alimentation n'entre pas en contact avec les parties chaudes de l'appareil.
• Ne touchez pas les parties chaudes de l'appareil. En cas de besoin, utilisez une manique et saisissez l'appareil sur la poignée voire son creux seulement.
• Faites refroidir l'appareil avant de le nettoyer et de le ranger.

Avant la première utilisation
ATTENTION:
Pour éliminer le film de protection de la résistance, laissez l'appareil fonctionner env. 3 fois sans aliment.
REMARQUE:
L'émanation légère de fumée et d'odeurs est alors normale.
Veillez à une aération suffi sante.

Avant la première utilisation
Couche antiadhesive
• Graissez légèrement les plaques de cuisson avant la première utilisation.
• Laissez fonctionner l'appareil env. 10 minutes, en laissant les plaques de cuisson fermées (voir Utilisation de l'appareil).
• Séparez la fi che du secteur et faites refroidir l'appareil. Essuyez ensuite avec un torchon humide.
• Ne pas consommer les premiers donuts.

Utilisation de l'appareil
1. Déroulez complètement le câble d'alimentation.
2. Alimentation électrique Branchez le câble d'alimentation dans une prise de courant en bon ètat de fonctionnement de 230 V, 50 Hz. Le voyant de contrôle rouge de raccordement au secteur s'allume.
3. Laissez l'appareil fermé pendant le préchauffage. La température de cuisson est atteinte lorsque le voyant de contrôle vert s'allume.
4. Déverrouillez le verrouillage du couvercle et ouvrez le couvercle verticalement jusqu'à ce qu'il reste dans sa position ouverte. Placez 1 bonne cuiller à soupe dans chaque
moule de la surface de cuisson inférieure. Il convient que le processus de remplissage se fasse rapidement, faute de quoi le dorage des donuts ne sera pas régulier.
REMARQUE:
• Ne prenez pas trop de pâte à la fois ou une pâte trop humide pour éviter qu'une quantité importante de vapeur ou éventuellement même de la pâte ne s'échappe de la zone des surfaces de cuisson.
• Mettez de la pâte voire n'en rajoutez que lorsque le voyant vert s'allume, vos résultats de cuisson n'en seront que meilleurs.
• Les donuts présenteront toujours un dorage plus important sur leur surface inférieure que sur leur surface supérieure. C'est entre autres dû au fait que la pâte est cuite d'abord par le bas et la surface supérieure seulement après la montée de la pâte.
5. Prière de veiller à doser correctement la quantité de la pâte, la pâte excédentaire débordant de l'appareil et provoquant des souillures de celui-ci. Refermez doucement l'appareil. Fermez le verrouillage du couvercle.

6. Pendant la cuisson, le voyant de contrôle vert s'allume et s'éteint en vue de maintenir la température de cuisson.
Ne faites cuire les donuts dans l'appareil que pendant 3-4 min. Le temps de cuisson dépend du goût de chacun. Plus les donuts resteront dans l'appareil, plus leur dorage sera intense.
7. Ouvrez délicatement le verrouillage du couvercle, ouvrez ensuite le couvercle vers le haut. Vous pouvez légèrement soulever les donuts sur les côtés à l'aide d'un ustensile adapté en bois ou en matière plastique et ensuite les en sortir à l'aide d'une pelle de poêle ou similaire. N'utilisez jamais d'objets pointus ou coupant, de façon à éviter d'endommager la surface de cuisson de l'appareil.
8. Graissez éventuellement les plaques de cuisson avant de versez de la pâte.
9. Les plaques de cuisson doivent rester fermées entre deux cuissons.

Pour arrêter l'appareil
Si vous souhaitez arrêter ou interrompre le fonctionnement de l'appareil, débranchez le câble d'alimentation de la prise de courant. Le témoin lumineux rouge s'éteint.

Entretien & rangement
• Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer et laissez-le refroidir.
• Eliminez à l'aide d'un pinceau les miettes et restes de pâte se trouvant sur les plaques de cuisson ou sur les bords de l'appareil.
• Nettoyer tout l'appareil à l'aide d'un chiffon légèrement mouillé seulement.
• N'utilisez aucun produit d'entretien abrasif.
• Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau!

Données techniques
Consommation : 800-1000W
Alimentation: 220-240 V, 50/60Hz

TRAITEMENT DES DECHETS DES APPAREILS ELECTRIQUES ET ELECTRONIQUES

Le symbole indique que le produit répond aux normes requises par les nouvelles directives introduites en faveur de l'environnement (2011/65/EU) et que le produit doit être détruit de façon appropriée au terme du cycle de vie.
Au besoin, informez-vous auprès des autorités locales compétentes en matière d'élimination des déchets de votre commune. Toute personne qui ne tiendra pas compte de ces règles d'élimination des déchets indiquées dans ce paragraphe en répondra selon la loi en vigueur.

CERTIFICAT DE GARANTIE

Cet appareil a été contrôlé en usine. La garantie est valable 24 mois à partir de la date d'achat pour tout défaut de matériel ou de fabrication. En cas de réclamation, le ticket de caisse et la garantie devront être présentés ensemble.
En cas de besoin et pour toute assistance technique, veuillez contacter votre revendeur ou vous adresser à notre siège. Cela vous permettra de conserver votre appareil dans de meilleures conditions et de NE PAS invalider la garantie. Toute manipulation de l'appareil par une personne non autorisée ou non qualifiée annulera automatiquement la garantie.

Conditions de garantie

Pendant la durée de garantie, si des pannes provenant d'un défaut de materiel et/ou de fabrication apparaissent, nous assurons gratuitement la réparation aux conditions énoncées ci-dessous :

- l'appareil a été correctement utilisé et ce uniquement à l'usage pour lequel il a été fabriqué ;
- l'appareil a été réparé par des experts, c'est-à-dire par des personnes mandatées par le fournisseur ;
- la présentation du ticket de caisse est obligatoire;
- les pièces présentant les signes évidents d'usure ne sont pas pris en compte dans la garantie.

En conséquence, sont exclus de la garantie toutes les pièces qui auraient subi des dommages accidentels ou présentant des signes d'usure normale (parmi lesquelles, ampoules, batteries, piles, résistances), toutes les pièces comportant des défauts dus à la non utilisation domestique, la négligence dans la manipulation et l'entretien, les dommages lors du transport et tous les dommages non imputables directement au producteur.

Si un défaut survient lors de la période de garantie et ne peut être réparé, l'appareil sera remplacé gratuitement.

Assistance technique

Même après la fin de la garantie, nous accordons toujours une grande importance à la reparation. Pour toute assistance technique et/ou reparations en dehors de la garantie, veuillez vous adresser directement à l'adresse ci-desous :

LE SERVICE APRÈS-VENTE EST EFFECTUÉ PAR VOTRE REVENDEUR OU PAR L'IMPORTATEUR/DISTRIBUTEUR DES PRODUITS BEPER.
ÉCRIVEZ UN E-MAIL AU **assistenza@beper.com** POUR CONNAITRE LE CENTRE SERVICE AGRÉE BEPER LE PLUS PROCHE DE CHEZ VOUS.

Donuts

Ingrédients
2 oeufs,
80 g de sucre,
130 g de farine,
1/2 sachet de levure chimique,
1 sachet de sucre vanillé,
1 pincée de sel,
10 cl de lait,
75 g de beurre

Tamisez la farine avec la levure et le sucre vanillé puis avec le sucre classique et le sel.
Incorporez les œufs puis délayez la préparation avec le lait et le beurre fondu.
Fouettez la pâte obtenue avec un batteur électrique afin de la lisser et préchauffez l'appareil à Donuts.
Huilez très succinctement les empreintes et versez-y la pâte réalisée.
Refermez l'appareil et faites cuire les Donuts durant 3 minutes afin qu'ils dorent avant de les napper à votre convenance.

Donuts salés

Ingrédients
50g de farine
1 oeuf
2 c à c de levure
1 pincée de sel
20g d'huile neutre
4 cl de lait
Fromage
Fines herbes
Lardons

Mêler tous les ingrédients en commençant toujours par les matières sèches afin de tamiser la farine.
On obtient une pâte un peu plus épaisse qu'une pâte à crêpes.
Selon vos goûts ajouter le fromage et d'autres ingrédients.
Mettre 1 c à c dans chaque alvéole, laisser environ 2 ou 3 min.

Allgemeine Sicherheitshinweise

Lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Gerätes die Bedienungsanleitung sehr sorgfältig durch und bewahren Sie diese inkl.

Garantieschein, Kassenbon und nach Möglichkeit den Karton mit Innenverpackung gut auf. Falls Sie das Gerät an Dritte weitergeben, geben Sie auch die Bedienungsanleitung mit.

• Benutzen Sie das Gerät ausschließlich für den privaten und den dafür vorgesehenen Zweck. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Benutzen Sie es nicht im Freien (außer es ist für den bedingten Einsatz im Freien vorgesehen). Halten Sie es vor Hitze, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit (auf keinen Fall in Flüssigkeiten tauchen) und scharfen Kanten fern. Benutzen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen. Bei feucht oder nass gewordenem Gerät sofort den Netzstecker ziehen.

• Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel) wenn Sie das Gerät nicht benutzen, Zubehörteile anbringen, zur Reinigung oder bei Störung.

• Betreiben Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt. Sollten Sie den Arbeitsplatz verlassen, schalten Sie das Gerät bitte immer aus, bzw. ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel).

• Prüfen Sie Gerät und Kabel regelmäßig auf Schäden. Ein beschädigtes Gerät bitte nicht in Betrieb nehmen.

• Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern suchen Sie bitte einen autorisierten Fachmann auf. Um Gefährdungen zu vermeiden, ein defektes Netzkabel bitte nur vom Hersteller, unserem Kundendienst oder einer ähnlich qualifi zierten Person durch ein gleichwertiges Kabel ersetzen lassen.

• Verwenden Sie nur Original-Zubehör.

• Beachten Sie bitte die nachfolgenden „Speziellen Sicherheitshinweise“.

Kinder und gebrechliche Personen

• Zur Sicherheit Ihrer Kinder lassen Sie keine Verpackungsteile (Plastikbeutel, Karton, Styropor, etc.) erreichbar liegen.

WARNUNG!

Lassen Sie kleine Kinder nicht mit Folie spielen.

Es besteht Erstickungsgefahr!

• Um Kinder oder gebrechliche Personen vor den Gefahren elektrischer Geräte zu schützen, beachten Sie, dass dieses Gerät nur unter Aufsicht verwendet wird. Dieses Gerät ist kein Spielzeug. Lassen Sie kleine Kinder nicht damit spielen.

Symbole in dieser Bedienungsanleitung

Wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit sind besonders gekennzeichnet. Beachten Sie diese Hinweise unbedingt, um Unfälle und Schäden am Gerät zu vermeiden:

WARNUNG: Warnt vor Gefahren für Ihre Gesundheit und zeigt mögliche Verletzungsrisiken auf.

ACHTUNG: Weist auf mögliche Gefährdungen für das Gerät oder andere Gegenstände hin.

HINWEIS: Hebt Tipps und Informationen für Sie hervor.

Spezielle Sicherheitshinweise

• Betreiben Sie das Gerät nicht an einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem.

• Stellen Sie das Gerät auf eine rutschfeste, hitzebeständige und leicht zureinigende Unterlage!

• Um einen Hitzestau zu vermeiden, das Gerät nicht direct unter einen Schrank stellen. Sorgen Sie für genügend Freiraum!

• Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn es in Betrieb ist.
• Achten Sie während des Backvorgangs und beim Öffnen der Backfl ächen auf seitlich austretenden Dampf.
Verbrennungsgefahr!
• Das Gerät bitte nie in der Nähe oder unterhalb von Gardinen und anderen brennbaren Materialien verwenden!
• Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht mit den heißen Teilen des Gerätes in Kontakt kommt.
• Berühren Sie nicht die heißen Teile des Gerätes. Benutzen Sie ggf. einen Topfl appen und fassen Sie das Gerät nur am Griff bzw. die Griffmulde an.
• Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen und wegstellen.

Vor der ersten Benutzung
ACHTUNG:
Zum Entfernen der Schutzschicht an der Heizspirale sollten Sie das Gerät ca. dreimal ohne Lebensmittel betreiben.
HINWEIS: Leichte Rauch- und Geruchsentwicklung ist bei diesem Vorgang normal. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung.

Inbetriebnahme des Gerätes
Anti-Haftbeschichtung!
• Fetten Sie die Backfl ächen vor dem 1. Gebrauch leicht ein.
• Betreiben Sie das Gerät mit geschlossenen Backfl ächen ca. 10 Minuten (siehe Benutzung des Gerätes).
• Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen. Danach mit einem feuchten Spültuch nachwischen.
• Die ersten Donuts bitte nicht verzehren.

Benutzung des Gerätes
1. Wickeln Sie das Kabel bitte vollständig ab.
2. Elektrischer Anschluss Schließen Sie das Gerät an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose 230 V, 50 Hz an. Die rote Netz-Kontrollleuchte leucite.
3. Halten Sie während der Aufheizzeit die Backfl ächen geschlossen. Wenn die grüne Kontrollleuchte leuchtet, ist die Backtemperatur erreicht.
4. Lösen Sie die Deckelverriegelung und klappen Sie den Deckel hoch, bis er offen stehen bleibt. Geben Sie ca. 1 gestrichenen EL Teig in jede Form der unteren Backfl äche. Der Einfüllvorgang sollte rasch erfolgen, da sonst die Donuts nicht gleichmäßig braun werden.
HINWEIS:
• Füllen Sie nicht zu viel oder zu fl üssigen Teig ein, da sonst verstärkt Dampf und ggf. auch Teig im Bereich der Backfl ächen austreten kann.
• Füllen Sie den Teig bzw. weiteren Teig nur ein, wenn die grüne Kontrollleuchte leuchtet. So erzielen Sie ein bessere Backergebnisse.
• Die Donuts werden auf der Unterseite immer eine stärkere Bräunung haben als die Oberseite. Das liegt daran, dass der Teig zuerst von unten und die Oberseite erst nach dem Aufgehen des Teiges gebacken wird.
5. Achten Sie bitte darauf, die Teigmenge richtig zu dosieren, überschüssiger Teig läuft am Rand heraus und verunreinigt das Gerät. Deckel sanft schließen. Verschließen Sie die Deckelverriegelung.
6. Die grüne Kontrollleuchte schaltet während des Backvorgangs an und aus, um die Backtemperatur beizubehalten.

Lassen Sie die Donuts nur 3-4 Min. im Gerät backen. Die Backdauer hängt vom individuellen Geschmack ab. Je länger die Donuts im Gerät verbleiben, desto intensiver wird die Bräunung.
7. Öffnen Sie vorsichtig die Deckelverriegelung, klappen Sie dann den Deckel hoch. Die Donuts können Sie mit einem geeigneten Holz- oder Kunststoffbesteck an den Seiten leicht anheben und dann mit einem Pfannenwender o.ä. entnehmen. Keine spitzen oder schneidenden Gegenstände benutzen, so vermeiden Sie die Beschädigung der Backfl ächenbeschichtung.
8. Fetten Sie die Backfl ächen, nach den einzelnen Backvorgängen, nach Bedarf erneut leicht ein.
9. Die Backfl ächen sollten in den Backpausen immer geschlossen bleiben.

Betrieb beenden
Möchten Sie den Betrieb unter- bzw. abbrechen, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Die rote Netz-Kontrollleuchte erlischt.

Reinigung & Wartung
- Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Pinseln Sie Krümel oder Reste von den Backfl ächen und den Rändern.
- Reinigen Sie das komplette Gerät nur mit einem leicht feuchten Tuch.
- Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel.
- Tauchen Sie das Gerät nicht ins Wasser!

Technische Daten
Leistungsaufnahme: 800-1000W
Spannungsversorgung: 220-240V~50/60Hz

In Hinblick auf eine Verbesserungsperspektive behält sich Beper das Recht vor, das betreffende Produkt ohne Voranmeldung zu ändern bzw. umzubauen.

VERFAHREN FÜR DIE ENTSORGUNG VON ELEKTRO- UND ELEKTRONIKGERÄTE ABFALL

Die WEEE-Richtlinie (von engl.: Waste Electrical and Electronic Equipment; deutsch: (Elektro- und Elektronikgeräte-Abfall) ist die EG-Richtlinie 2011/65/EU zur Reduktion der zunehmenden Menge an Elektronikschrott aus nicht mehr benutzten Elektro- und Elektronikgeräten. Ziel ist das Vermeiden, Verringern sowie umweltverträgliche Entsorgen der zunehmenden Mengen an Elektronikschrott durch eine erweiterte Herstellerverantwortung.
Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.
Bringen Sie das Gerät zur Entsorgung zu einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde.

Elektro- und Elektronikgeräte mit folgender Kennzeichnung versehen und dürfen

nicht mehr über Restmüll, sondern nur noch über die öffentlichen Entsorgungsträger und anschließende Rückgabe an die Hersteller und Importeure entsorgt werden.

GARANTIE

Wir übernehmen für das von uns vertriebene Gerät eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum (Kassenbon).
Kaufbeleg und Garantieschein sind wesentlich für die Gültigkeit der Garantie. Ohne diesen Nachweis kann ein kostenloser Austausch oder eine kostenlose Reparatur nicht erfolgen.
Im Garantiefall geben Sie bitte das komplette Gerät in der Originalverpackung zusammen mit dem Kassenbon an Ihren Händler.
Die Garantie erlischt bei Fremdeingriff.

Garantiebedingungen

Innerhalb der Garantiezeit beseitigen wir unentgeltlich die Mängel des Gerätes oder des Zubehörs*, die auf Material- oder Herstellungsfehler beruhen, durch Reparatur oder, nach unserem Ermessen, durch Umtausch. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch beginnt dadurch ein Anspruch auf eine neue Garantie!
Kaufbeleg und Garantieschein sind wesentlich für die Gültigkeit der Garantie. Ohne diesen Nachweis kann ein kostenloser Austausch oder eine kostenlose Reparatur nicht erfolgen.
*Schäden an Zubehörteilen führen nicht automatisch zum kostenlosen Umtausch des kompletten Gerätes. Wenden Sie sich in diesem Fall bitte an unsere Rufnummer.
Sowohl Defekte an Verbrauchszubehör bzw. Verschleißteilen (z.B. Motorkohlen, Knethaken, Antriebsriemen, Ersatzfernbedienung, Ersatzzahnbürsten, Sägeblättern usw.), als auch Reinigung, Wartung oder der Austausch von Verschleißteilen, fallen nicht unter die Garantie und sind deshalb kostenpfl ichtig!

Nach der Garantie

Nach Ablauf der Garantiezeit können Reparaturen kostenpfl ichtig vom entsprechenden Fachhandel oder Reparaturservice ausgeführt werden.

TRETEN SIE BITTE IN VERBINDUNG MIT IHREN HÄNDLER IN IHREM LAND
ODER POST SALES ABTEILUNG
VON FA. BEPER. E-MAIL **assistenza@beper.com** DIE IHREN HÄNDLER NENNEN WIRD

Donuts

Zutaten:
1 Ei(er)
125 g Zucker
200 g Schmand
230 g Mehl
1 TL Backpulver
1/2 TL Natron
1/2 TL Zimt
1 Prise Salz
1 Schuss Milch, etwa
etwas Öl
Puderzucker oder Zucker

Als Erstes den Donutmaker schon mal einschalten. Das Ei mit dem Zucker schaumig rühren, dann abwechselnd Schmand und Mehl mit Backpulver, Natron und Zimt unterrühren. Der Teig sollte fest, aber nicht zu fest sein, bei Bedarf Milch zugeben. Bei mir waren es so ca. 50 ml, die ich noch dazugegeben habe.
Dann den Teig in einen Gefrierbeutel geben und die Spitze abschneiden. Damit lassen sich ganz einfach und unkompliziert die kleinen Donutmulden füllen. Zwischenzeitlich dürfte der Donutmaker die richtige Temperatur haben.
Die Mulden mit Öl einpinseln, den Teig einfüllen (nicht zu voll machen) und den Deckel schließen. Nach 3/4 Minuten sind sie fertig. Sie sind dann zwar noch sehr blass aber so sind sie genau richtig. Vorsichtig aus der Form lösen, aber Achtung, sie sind sehr weich! Noch warm in Zucker oder Puderzucker wälzen. Schmecken warm ebenso wie kalt.

Mini - Donuts mit Fruchtjoghurt

Zutaten:
150 g Mehl (Weizenvollkorn)
50 g Mehl (Hafermehl), alternativ Instanthaferflocken
3 TL Backpulver (Weinstein)
180 g Joghurt (1 kleiner Becher, Erdbeere oder Banane)
4 El Öl (Sonnenblumenöl)
40 g Rohrzucker
4 EL Wasser
Fett für die Form

Weizenvollkornmehl und Hafermehl mit Backpulver mischen. Die Mehlmischung mit den restlichen Zutaten zu einem Teig verrühren.
Donutmaker vorheizen und die Mulden mit einem Silikonpinsel mit etwas Öl ausstreichen. Jeweils etwas Teig in die Mulden füllen und so lange backen, bis sie schön braun werden. Die fertig gebackenen Donuts auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Portionsweise den restlichen Teig backen. Die Donuts schmecken ganz frisch - möglichst noch lauwarm - am besten.
Tipps: Man kann die fertigen Donuts mit Schokoladenglasur überziehen oder etwas Marmelade in die Mulden füllen bzw. noch heiß in Zimt und Zucker wälzen. Eventuell dazu eine Vanille- oder Fruchtsauce servieren.

Indicaciones generales de seguridad

Antes de la puesta en servicio de este aparato lea detenidamente el manual de instrucciones y guarde éste bien incluido la garantía, el recibo de pago y si es posible también el cartón de embalaje con el embalaje interior. En caso de dejar el aparato a terceros, también entregue el manual de instrucciones.

• Solamente utilice el aparato para el uso privado y para el fi n previsto. Este aparato no está destinado para el uso profesional. No lo utilice al aire libre (en excepto que esté destinado para el uso limitado al aire libre). No lo exponga al calor, a la entrada directa de rayos de sol, a la humedad (en ningún caso sumerja el aparato en agua) y a los cantos agudos. No utilice el aparato con las manos húmedas. En caso de que el aparato esté húmedo o mojado retire de momento la clavija de la caja de enchufe.

• Desconecte el aparato y siempre retire la clavija de la caja de enchufe (tire de la clavija no del cable), cuando no quiera utilizar el aparato, montar piezas o en caso de limpieza o defectos.

• No utilice el aparato sin vigilancia. En caso de que tenga que dejar su lugar de trabajo, desconecte siempre el aparato o retire la clavija de la caja de enchufe (por favor tire de la clavija y no del cable).

• Controle regularmente si el aparato o el cable tiene defectos.

No ponga en servicio un aparato defecto.

• No repare el aparato por su cuenta, sino vaya a un establecimiento autorizado. Para evitar peligros, deje sustituir un cable defecto por uno de la misma calidad solamente por el fabricante, nuestro servicio al cliente o una similar persona cualifi cada.

• Solamente utilice accesorios originales.

• Por favor tenga atención a las “Indicaciones especiales de seguridad…“ indicadas a continuación.

Niños y personas débiles

• Para la seguridad de sus niños no deje material de embalaje (Bolsas de plástico, cartón, poliestireno etc.) a su alcance.

AVISO!

No deje jugar a los niños con la lámina. ¡Existe peligro de asfi xia!

• Para proteger a niños o personas débiles del peligro de aparatos eléctricos, tenga en cuenta que este aparato sólo se puede utilizar bajo vigilancia. Este aparato no es ningún juguete. No deje jugar a niños pequeños con ello.

Símbolos en este manual de instrucciones Advertencias importantes para su seguridad están señaladas en especial. Siga estas advertencias incondicionalmente, para evitar accidentes y daños en el aparato:

AVISO: Advierte ante los peligros para su salud y demuestra posibles riesgos de herida.

ATENCIÓN: Indica los posibles riesgos para el aparato u otros objetos.

NDICACIÓN: Pone en relieve consejos e informaciones para usted.

Indicaciones especiales de seguridad

• No accione el aparato por un temporizador externo o un sistema de telecontrol separado.

• ¡Ponga el aparato sobre una base antideslizante, resistente al calor y fácil de limpiar!

• Para evitar acumulación de calor, no colocar el equipo directamente debajo de un armario. Proveer de sufi ciente espacio libre.

• No mueva el aparato al estar en funcionamiento.

• Durante el proceso de cocción y al abrir las superficies de cocción tenga cuidado con el vapor que sale por los lados.

¡Peligro de quemaduras!

• ¡Por ello no utilice nunca el aparato en la cercanía o debajo de cortinas u otros materiales infl amables!

• Tenga atención que el cable de red no entre en contacto con las piezas calientes del aparato.
• No entre en contacto con las piezas calientes del aparato.
Dado el caso, utilice un agarrador y coja el aparato solamente por el mango, es decir la cavidad del mango.
• Antes de limpiar y guardar el aparato deje que se enfríe.
Antes del primer uso
ATENCIÓN:
Para retirar la capa protectora en la espiral de calefacción debería accionar el aparato aprox. tres veces sin alimentos.
INDICACIÓN:
La leve generación de humo y de olor es en este proceso normal. Debería preocuparse de tener sufi ciente aireación.

Puesta en operación del equipo
Recubrimiento anti-adherente
• Engrasar ligeramente las planchas de horneado antes de usarse la primera vez.
• Utilice el aparato unos 10 minutos con las caras de cocción cerradas (ver instrucciones del equipo).
• Retire la clavija de red de la caja de enchufe y deje que se enfríe el aparato. Después limpiar con un paño de enjuague húmedo.
• Se ruega no consumir los primeros donuts.

Uso del aparato
1. Por favor desenrolle el cable por completo.
2. Conexión eléctrica
Introduzca la clavija de red en una caja de enchufe de contacto de protección e instalada por la norma 230 V, 50 Hz. La lámpara roja de control de red se ilumina.
3. Mantenga cerrados los moldes durante el período de calentamiento. Si se ilumina la lámpara verde de control, se ha alcanzado la temperatura de cocción.
4. Suelte el cierre de la tapadera y alce la tapadera hasta que esté abierto. Introduzca aprox. 1 cucharada rasa de masa en cada forma de la superfi cie de cocción inferior. El proceso de llenado debería ser rápido, para que los donuts se doren de forma uniforme.
INDICACIÓN:
• No vierte mucha masa o masa demasiada líquida, ya que podría aumentar la salida de vapor y dado el caso, también la salida de masa por las superfi cies de cocción.
• Sólo vierta la masa inicial o también la masa posterior al estar iluminada la lámpara de control verde. De esta forma obtendrá un mejor resultado de cocción.
• Los donuts siempre obtendrán en la parte inferior un dorado más intenso que en la parte superior. La razón es que la masa se cuece primero por abajo y la parte superior sólo después de subir la masa.
5. Tenga atención de dosifi car bien la cantidad de masa, ya que el exceso de masa se derramará por los lados y ensuciará el aparato. Cerrar suavemente la tapa. Bloquee el cierre de la tapadera.
6. La lámpara de control verde se apaga y se enciende durante el proceso de cocción, para mantener la temperatura de cocción. Deje cocer los donuts solamente de 3-4 min. en el aparato. El tiempo de cocción depende del gusto personal.
Cuanto más tiempo se queden los donuts en el aparato, más intenso será el dorado.
7. Abra con cuidado el cierre de la tapadera, levante la tapadera.

Los donuts se podrán alzar levemente por los lados con un cubierto adecuado de madera o de plástico y después ser retirados con una paleta o algo similar. No utilice objetos agudos o que corten, para que no se dañe el recubrimiento con capas de las zonas de tostar.
8. En caso de que sea necesario, engrase las superfi cies de cocción después de cada proceso de cocción.
9. En las pausas de preparación, los moldes siempre deben estar cerrados.

Finalizar el funcionamiento
Si desea suspender es decir interrumpir el funcionamiento, retire la clavija de la caja de enchufe. La lámpara de control roja se apaga.

Limpieza y mantenimiento
• Desenchufar el equipo y dejarlo enfriar.
• Retire con un pincel las migas o los restos de la superficie de cocción y de los bordes.
• Limpie el aparato completo solamente con un paño levemente humedecido.
• No utilice detergentes agresivos.
• ¡No sumerja el aparato en agua!

Datos técnicos
Consumo de energìa: 800-1000W
Suministro de tensiòn: 220-240 V, 50/60Hz

Con el objetivo de una mejora continua, Beper se reserva el derecho de añadir cambios y mejoras al producto sin previo aviso.

PROCEDIMIENTO DE ELIMINACIÓN DE LOS EQUIPOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS

Al término de la vida útil del aparato, no eliminar como residuo municipal sólido mixto sino eliminarlo en un centro de recogida específico colocado en vuestra zona o entregarlo al distribuidor a la hora de comprar un nuevo aparato del mismo tipo y destinado a las mismas funciones. El distribudor se cargarà el costo de eliminación de los equipos siguendo las normas actuales.
Este procedimiento de recogida separada de los equipos eléctricos y electrónicos se realiza con el propósito de una política del medioambiente comunitaria con objetivos de salvaguardia, defensa y mejoramiento de la calidad del medioambiente y para evitar efectos potenciales en la salud de los seres humanos debido a la presencia de dentro de estos equipos o a un uso inapropiado de los mismos o de algunas de sus partes.
Està Vuestra y nuestra competencia aiudar la defensa del medioambiente.

El símbolo indica que este producto respecta la normativa europea de mdioam

biente (2011/65/EU) y le recuerda que todos los productos electrónicos y eléctricos deben ser objeto de recogida por separado al finalizar su ciclo de vida. Para obtener información sobre el reciclaje de este producto y dónde encontrar puntos de recogida llame las supuestas autoridades locales. Una eliminación no correcta de este producto podría conllevar sanciones.

CERTIFICADO DE GARANTÍA

Este aparato ha sido controlado en fábrica. La garantía es valida 24 meses a partir de la fecha de compra para todos los defectos de material o de fabricación. En caso de reclamación, tiene que presentar juntos el recibo fiscal y la garantía.
Para la asistencia técnica, es necesario contactar su revendedor o nuestra empresa. Eso le permitirá conservar su aparato en mejores condiciones y no invalidar la garantía. Toda manipulación del aparato por una persona no autorizada o no cualificada cancelará automáticamente la garantía.

Condiciones de garantía

Durante la garantía, si algunas averías aparecen a causa de un defecto de material y/o fabricación, garantizamos gratuitamente la reparación a las condiciones siguientes :

- el aparato ha sido utilizado correctamente y esto solamente al uso para el cual ha sido fabricado ;
- expertos repararon el aparato, es decir, personas designadas por el proveedor ;
- es obligatorio de presentar el recibo fiscal;
- las partes que presentan señales evidentes de desgaste no se tienen en cuenta en la garantía.

En consecuencia, todas las partes que habrían sufrido daños accidentales o que presentaban señales de uso normal se excluyen de la garantía (entre las cuales, bombillas, baterías, pilas, resistencias), todas las partes implicando defectos debidos a la no utilización doméstica, la negligencia en la manipulación y el mantenimiento, los daños en el transporte y todos los daños no imputables directamente al fabricante.

Si un defecto aparece durante la garantía y no puede estar reparado, el aparato se sustituirá gratuitamente.

Asistencia técnica

Después del final de la garantía, concedemos siempre una gran importancia a la reparación.
Para la asistencia técnica y/o reparaciones fuera de la garantía, es necesario contactar directamente la dirección siguiente :

CONTACTE CON EL DISTRIBUIDOR DE SU PAIS O EL DEPARTAMENTO
DE POST VENTA DE BEPER .
ENVIE UN E-MAIL **assistenza@beper.com** Y LE ENVIAREMOS
DATOS DE SU SERVICIO TECNICO EN SU PAIS.

Mini donuts de chocolate

Ingredientes:
Para los mini donuts:
300 g de harina normal
200 g de harina de fuerza
25 g de levadura fresca de panadería (o dos sobres de la seca, de panadería también!))
80 g de azúcar
60 g de mantequilla a temperatura ambiente
10 g de sal
2 huevos tamaño L
250 ml de leche
Para el glaseado de azúcar:
2 tazas de azúcar glass (unos 200 g)
4 cucharadas soperas de agua (unos 25-30 ml)
Para el glaseado de chocolate fondant:
200 g de azúcar glass
10 cucharadas de agua (unos 75 ml)
150 g de chocolate para fundir

Preparación

Vamos a comenzar preparando la masa para los mini donuts. Mezclamos la levadura con la harina, deshaciéndola en miguitas.
Agregamos la mantequilla, el azúcar, la sal, y por último el huevo, y la leche. La masa es muy blandita y pegajosa
Formamos una bola, ponemos en un bol, y dejamos reposar en un lugar cálido tapado con un paño (yo suelo usar el microondas, apagado!) durante un par de horas
Encendemos la máquina de donuts. Nos engrasamos las manos con un poco de aceite de girasol, vamos tomando pequeñas porciones de masa, y formamos una bolita con cada una de ellas. Hacemos un agujero en el centro con el dedo untado en aceite, y depositamos estas “rosquillas” sobre cada hueco de la máquina de hacer donuts. Los huecos deben quedar cubierto, sin que sobresalga masa.
Una vez rellenos todos los huecos, cerramos la máquina y cocemos los donuts 1 minuto, máximo 2 Sacamos, y pasamos los donuts a una rejilla para que se enfríen, mientras que continuamos preparando el resto de donuts hasta acabar con la masa. Y ahora es cuando tenemos que tomar una decisión difícil en la vida: glaseado de azúcar, o glaseado de chocolate. Yo no pude decidirme, y puse las dos.
Para preparar el glaseado de azúcar, basta con mezclar bien los ingredientes. La masa de los donuts no es muy dulce, así que diría que este glaseado es imprescindible (si no se va a usar el glaseado de chocolate). Introducimos los donuts en el glaseado completamente, los sacamos, y dejamos escurrir y secar sobre una rejilla (poned un papel de hornear debajo para no manchar) Llamad a familia y amigos para no comeros todos los donuts de una sentada.

Para preparar el glaseado de chocolate, mezclamos en primer lugar el azúcar y el agua. Fundimos el chocolate en el microondas, de 30 en 30 segundos, removiendo de cada vez, hasta obtener una mezcla homogénea. Vertemos el chocolate fundido sobre la mezcla de agua y azúcar, y removemos hasta que esté completamente integrado. Si nuestro glaseado de chocolate está muy espeso para nuestro gusto, podemos añadir un poco más de agua, o meterlo unos segundos en el microondas para que el chocolate se vuelva más líquido. Si en cambio el glaseado nos queda demasiado líquido, lo dejaremos reposar para que el chocolate al enfriarse se solidifique un poco y el glaseado se vuelva más denso.

Introducimos los donuts de uno en uno en el glaseado de chocolate, solo hasta la mitad, y al hacerlo lo giramos sobre sí mismo un poco para que quede bien cubierto.

BEPER SRL
Via Salieri, 30
37050 - Vallese di Oppeano - Verona
Tel. 045/7134674 – Fax 045/6984019
e-mail: assistenza@beper.com
www.beper.com